SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-6163.1-1999

Persyaratan bahan baku udang *breaded* beku

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i

Pendahuluan ii

1 Ruang lingkup 1

2 Acuan 1

3 Definisi 1

4 Jenis bahan baku 1

5 Bentuk bahan baku 1

6 Asal bahan baku 2

7 Mutu bahan baku 2

8 Penyimpanan bahan baku 2

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Pendahuluan

Standar persyaratan bahan baku Udang *Breaded* Beku ini disusun mengingat bahwa untuk mendapatkan produk Udang *Breaded* Beku yang memenuhi standar, diperlukan bahan baku yang memenuhi persyaratan.

Standar Nasional Indonesia (SNI) ini diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinir perumusan dan penyusunan Standar Nasional Indonesia sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia nomor 13 Tahun 1997. Standar Nasional Indonesia ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempumaan SNI ini dapat disampaikan kepada

Sekretariat Badan Standardisasi Nasional
Gedung Manggala Wana Bhakti Blok IV/Lt.4
Ji. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Persyaratan Bahan Baku Udang *Breaded* Beku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi: ruang lingkup, acuan, definisi, jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku untuk Udang *Breaded* Beku.

2 Acuan

Penyusunan Standar ini menggunakan acuan dari :

a) Peraturan Pemerintah Nomor 15 Tahun 1991 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
b) Keputusan Presiden Nomor 13 Tabun 1997 tentang Badan Standardisasi Nasional.
c) Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 303/Kpts/OT.210/4/94 tentang Standardisasi, Sertifikasi dan Akreditasi di lingkungan Departemen Pertanian.
d) Keputusan Menteri Pertanian Nomor: 41/Kpts/1K210/2/98 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
e) Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Nomor: 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan Nomor: 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
f) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (Pedoman 39 tahun 1995).
g) Joint FAO/WHO Food Standar Programe Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 35-1985) tentang Code of Practice for Breaded Product.
h) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi yang terkait.

3 Definisi

Bahan baku Udang *Breaded* Beku adalah udang segar dengan mutu yang baik.

4 Jenis bahan baku

Jenis bahan baku yang digunakan.adalah Udang *(Penaeus spp.)* atau jenis lain yang sesuai.

5 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku berupa udang mentah segar atau beku yang masih memiliki ekor (*tail on)*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar, baik yang disebabkan oleh pencemaran kimia, biologi, maupun fisika.

7 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.
Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- Rupa dan Warna ruas kokoh : Bersih, cemerlang, wawa daging cerah spesifik jenis, antar
- Bau : segar, bau rumput laut segar
- Tekstur : elastis, padat, kompak
- Ekor : utuh dan sempuma

8 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku Udang *Breaded* Beku, bahan baku harus secepatnya ditangani. Untuk bahan baku segar apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut maka bahan baku udang segar harus disimpan dalam wadah yang baik dan diberi es curai secara berlapis atau dengan metode pendinginan yang sesuai dengan suhu maksimum 5° C, saniter dan higienis.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id